



Orellanas coq au vin

En aromatisk, kraftfuld ret med en skøn intens smag af urter, skalotteløg, rødvin og bacon.



Bedøm opskrift



60+ min



Jan – Dec



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

150 g bacon i tern olivenolie

250 g champignon

250 g skalotteløg

4 store kyllingefileter (eller en hel hanekylling)

2 spsk hvedemel

½ l rødvin (f.eks. en Cabernet Sauvignon)

2 spsk flydende høsebouillon (eller 1 terning)

4 fed hvidløg, finthakkede

½ dl friske timianblade (eller 1 stor tsk tørrede)

2 laurbærblade

½ tsk groft salt

Friskkværnet peber

Drys: 1 håndfuld grofthakket bredbladet persille

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen Spilopper og stjernesnud af Sif Orenalla

Tilberedning

- 1 Svits baconen i en gryde i lidt olivenolie. Tag den op og læg den på en tallerken.
- 2 Rens champignonerne og skær dem ud i halve eller kvarte (alt efter, hvor store de er). Svits dem i gryden i 4-5 minutter ved høj varme. Pil og halver i mellemtiden skalotteløgene, og lad dem svitse med i et par minutter sammen med champignonerne. Tag champignoner og skalotteløg op på en tallerken.
- 3 Svits kyllingefileterne i ca. 3 minutter på hver side. Tilsæt hvedemel og rør godt rundt. Kom herefter bacon, skalotteløg, champignoner, vin, bouillon, hvidløg og krydderier op i gryden.
- 4 Lad retten simre ved svag varme og under låg i 30-40 minutter. Kog en grydefuld ris i mellemtiden. Drys med frisk persille og server straks sammen med ris.



Tip

Skru evt. op for mængderne og lav til to dage – retten er fuldstændig lige så lækker dagen efter, og er i øvrigt også egnet til frysning.

